

Wir zeigen
unsere Referenzen:
Belvoirpark
Hotelfachschule HF, Zürich



Zahlen & Fakten:

Objekt: Belvoirpark Hotelfachschule HF, Zürich

Web: www.belvoirpark.ch

Kunde: GastroSuisse, Zürich

Web: www.gastrouisse.ch

Ausführung: Dezember 2012 bis September 2014

Investitionsvolumen: 30 Mio. Franken

Architektur: Peter Märkli, Zürich

(www.maerkliarchitekt.ch)

Gastroplanung: h.e.b. Architektur AG, Ebikon
(www.heblatter.ch)

Kunde:

Der Belvoirpark in Zürich ist eine der zwei Höheren Fachschulen HF von GastroSuisse. GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Rund 20 000 Mitglieder (ca. 3 000 Hotels) gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an. Mit 26 Kantonalverbänden und fünf Fachgruppen steht der Verband für Mitgliedernähe und Branchenkompetenz.

Ausgangslage:

Die Höhere Fachschule Belvoirpark in Zürich wurde 1925 vom damaligen Wirtverband gegründet. 1980 kam zur Entlastung ein Schulgebäude dazu. Dieses wurde nun ersetzt.

Auftrag:

Herstellung, operative Ausführung und Montage der Gastronomie-Einrichtungen für die Ausbildungsküchen, die À-la-carte-Bereiche, Free-Flow-Zonen, Bar und Kochstudio. Planung, Design und Konstruktion der Free-flow-Zonen und des Kochstudios mit Frontbereichen. Erstellen sämtlicher Installationswände als Raumtrenner und Installationsbereiche (sonst Gipswände oder gemauert).

Der Geist vom Belvoirpark

«Die Simeta AG hat uns in der Planungs- und in der Realisierungsphase kompetent beraten und unsere Vorstellungen bravourös umgesetzt.»

Paul Nussbaumer, Direktor Belvoirpark Hotelfachschule HF

Das Restaurant «s'B» in der neuen Belvoirpark Hotelfachschule HF in Zürich hat nur einen Makel: Es ist nicht öffentlich ... Die wunderschöne Anlage im Parkgeschoss mit Produktionsküche, Ausbildungsküche, Abwäscherei, Büffet, einer Free-Flow-Zone und einem Front-Cooking-Bereich sowie mit 170 Sitzplätzen ist leider «nur» ein Lernfeld für die Studenten.

«s'B» ist das Herz des Neubaus. Doch es gibt weitere lebenswichtige Organe: 12 Seminarräume und Auditorien auf dem neuesten Stand der Technik sowie der Concierge, die Réception, ein Drei-Stern-Hotelzimmer, eine Luxussuite, eine Bar und eine Lingerie, die den Studenten als Übungsstationen dienen, um alle hoteltypischen Tätigkeiten 1:1 zu trainieren. Paul Nussbaumer, Direktor und Delegierter des Verwaltungsrates der Belvoirpark Hotelfachschule HF, erklärt die Lernziele so: «Die Methoden kennt man. Die Frage ist: Wie schaffe ich es als Mensch, diese Methoden im Kontakt mit anderen Menschen umzusetzen? Und das im Alltag, gegen alle Widrigkeiten und eine hohe Anspruchsinflation.»

Die Belvoirpark Hotelfachschule kombiniert dazu Theorie und Praxis auf einzigartige Weise, hat dafür sogar den geschützten Begriff Theoraxis erfunden. Was in der Schule gelernt wird, kann in der Praxis vertieft werden. Denn die Hotelfachschule führt das fünf Gehminuten entfernte Restaurant Belvoirpark und einen Cateringservice. Nussbaumer: «Die anspruchsvollen zahlenden Gäste geben unserer Schule eine zusätzliche Dimension.»

Die Persönlichkeit eines Gastgebers und seine Gastfreundschaft machen den Unterschied aus zwischen Gastronomie und erfolgreicher Gastronomie. Diese Philosophie lebt und lehrt Paul Nussbaumer – und sie ist als Geist vom Belvoirpark überall spürbar. Das neue Schulgebäude mit wertigen Materialien wie Schiefer und Holz steht für Nachhaltigkeit. Das Design ist schön und erfreut das Auge. Die fünf Stockwerke repräsentieren mit Anlehnungen an Zürich, die Schweiz, Europa, die USA und Asien die Wurzeln und die Weltoffenheit der Hotelfachschule. ▶

simeta

Im Kochstudio der Belvoirpark Hotelfachschule HF in Zürich werden gemeinsam neue Gerichte kreiert, die sich dann hoffentlich auch in der Praxis im Restaurant Belvoirpark bewähren.



► Paul Nussbaumer legt viel Wert auf einen respektvollen Umgang untereinander. Dazu gehört auch die Wertschätzung einer erbrachten Leistung. Für Nussbaumer ist diese Haltung ein wichtiger Teil des heimlichen Lehrplans. Dieser umfasst alles, was nicht im Unterricht erzählt wird, sondern was die Studierenden



Belvoirpark-Direktor Paul Nussbaumer.

den nebenbei erleben und erfahren können, wenn sie sich vom Geist vom Belvoirpark inspirieren lassen. Nussbaumer: «Das Auge sensibilisieren für Schönes und Wertiges, das andere mit Herzblut und Berufs-

stolz realisiert haben. Diese Leistung schätzen und sich davon motivieren lassen. Das sind schweizerische Werte, die man mehr pflegen sollte.»

Und hier kommt die Simeta AG ins Spiel. Denn Nussbaumer schätzt die Simeta AG seit Jahren als vertrauensvollen Partner, mit dem er «ausserordentlich gute Erfahrungen gemacht» habe. Deshalb vertraute er der Simeta AG auch jetzt wieder bei den vielen neuen Gastronomie-Einrichtungen im ganzen Schulgebäude.

Nussbaumer: «Die Anforderungen bei den verschiedenen Küchen- und Office-Einrichtungen, der Demonstrationküche, der Bar und den Kaffeestationen waren sehr hoch. Einerseits waren es funktionale und andererseits ästhetische Ansprüche, die über das normale Mass eines Küchen- und Gastronomiebaus hinausgingen. Die Simeta AG hat uns in der Planungs- und in der Realisierungsphase kompetent beraten und unsere Vorstel-

lungen bravourös umgesetzt. Die Qualität der ausgeführten Arbeiten ist makellos, obwohl vieles kurzfristig und unter Zeitdruck realisiert werden musste.»

Was Nussbaumer nicht genug betonen kann: «Die Qualität der Sime-

«Die Qualität der ausgeführten Arbeiten ist makellos.»

Paul Nussbaumer

ta AG ist bewährt. Zudem stehen da Leute dahinter, die mit Freude und Berufsstolz am Werk sind. Das war in jeder Phase spürbar und das macht am Ende die Differenz aus. Denn so macht eine Zusammenarbeit Spass. Wir wollten zusammen fantasieren und entwickeln – und am Schluss ist etwas Schönes herausgekommen, auf das wir alle gemeinsam stolz sein können.»

Er lebt, der Geist vom Belvoirpark!

simeta
GASTRONOMIEEINRICHTUNGEN

Simeta AG 5524 Niederwil
Tel. 056/618 33 33 Fax 056/618 33 34
mail@simeta.ch www.simeta.ch